








Semaine du 18 au 22 octobre 2021

***Le chef et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit !***

Menu conseil selon plan alimentaire

Fruits et Légumes cuits  
Fruits et Légumes crus  
Poissons ou fruits de mer  
Viande bœuf, agneau, veau  
Œufs, volaille ou porc  
Féculents  
Produits laitiers, Produits sucrés

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salades mixtes	Salade d'endives aux noix	Buffet des entrées	Charcuteries de région	Salade Piémontaise
Tajine d'agneau	 Boulettes de bœuf 	Plat du jour	Ravioli spinaci Crème parmesan	 Filet meunière
 Gnocchi poêlés	Purée de carottes potiron			Poêlée de légumes
 Gnocchi aux légumes	Boulettes de blé			Nuggets de blé
Yaourt fermier nature	Tomme blanche	Fromages	Dessert du jour	 Yaourt aux fruits rouges
 Compote Spéculoos	Pommes de région	Dessert du jour	Cocktail de fruits	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.